

Ширин Поло (Сладкий плов)

Рецепт *Романа Гершуни*



Ингредиенты:

Рис 1 кг
Морковь 1 кг
Цедра 5 апельсинов
Мед 200 гр
Барбарис – горсть
Ваниль - половина палочки
Корица 2 палочки
Шафран – щепотка
Миндаль и фисташки – горсть
Вода - литр

Купить самый лучший длиннозерный рис. Промыть под проточной водой, пока она не станет прозрачной. Замочить рис в теплой, едва подсоленной воде на 1-2 часа. В сотейнике тушить морковь и цедру апельсина с медом, барбарисом, ванилью, корицей и шафраном. Через некоторое время добавить очищенный миндаль и фисташки. Дать остыть и добавить розовой воды. В казане выложить слоями рис и смесь моркови, орехов и специй. Сделать несколько отверстий для влаги, накрыть крышкой, обернутой в полотенце, и варить на среднем огне примерно 20 минут или пока не испарится вся вода.